

Indice

Introduzione.....	2
Tabella simboli fonetici utilizzati.....	4
Etnotesto n°1	7
Etnotesto n°2	9
Etnotesto n°3	12
Etnotesto n°4	15
Etnotesto n°5	18
Etnotesto n°6	19
Etnotesto n°7	20
Etnotesto n°8	21
Etnotesto n°9	22
Etnotesto n°10	23
Etnotesto n°11	26
Etnotesto n°12	28
Etnotesto n°13	30
Conclusioni.....	31
Bibliografia.....	32

Introduzione

Il presente lavoro ha come oggetto la raccolta di tredici etnotesti da Tula che ho provveduto a trascrivere foneticamente.

Il termine “etnotesto” viene generalmente utilizzato per indicare quei testi orali che rappresentano un’espressione autonoma della cultura di una comunità linguistica: testi liberi (ricordi autobiografici, storie di vita, testimonianze di usi e di tradizioni o descrizioni di oggetti), ma anche testi fissati dalla tradizione (proverbi, indovinelli, preghiere, ecc.), o testi solo parzialmente formalizzati (leggende, storie, ecc.).¹

Lo scopo è quello di fotografare le caratteristiche fonetiche della parlata di questo centro situato a 54 km da Sassari che, dal punto di vista linguistico, ricade in quell’area che è stata identificata da Michel Contini come ovest Logudoro – Anglona, nel sottosistema denominato Villanova Monteleone (con centri come Uri, Usini, Ittiri, Putifigari e Villanova Monteleone).²

Qui sotto fornisco una breve descrizione dei **tredici** etnotesti che ho raccolto dalla voce di A.C., pensionata di anni 85, nata e vissuta a Tula:

- **Una** canzone improvvisata nata in un contesto conviviale ed entrata, poi, a far parte del canzoniere tulesse;
- **Due** interviste riguardanti momenti di quotidianità del dopoguerra: la prima relativa al come l’intervistata facesse il pane in casa; la seconda concernente una faccenda quotidiana che la signora svolgeva da ragazzina, ovvero lavare i panni nel lago;
- **Una** poesia improvvisata sul palco durante la festa patronale, dedicata a un profondo rinnovamento della società che ha dato un’eccessiva libertà alle ragazze di indossare abiti succinti e di utilizzare cosmetici inappropriati;
- **Due** indovinelli;

¹ Cfr. Gian Luigi Beccaria, *Dizionario di linguistica e di filologia, metrica, retorica*, Torino, 2004, p. 306.

² Cfr. Michel Contini, *Étude de géographie phonétique et de phonétique instrumentale du sarde*, 2 vol., Alessandria, 1987, vol. I, pp. 563-566.

- **Due** *mutos* (muti): il *mutu* è un genere di canto i cui testi sono basati su versi improvvisati da poeti estemporanei; ha carattere sentenzioso e satirico e, in quest'ultimo caso, è interessante perché o si riferisce a persone e a fatti determinati che sfuggono al lettore, oppure degenera in una certa licenza di linguaggio che non piace al pubblico ascoltatore³. Il primo *mutu* parla di un fenomeno che ha colpito un uomo tulesi durante uno dei suoi primi viaggi fuori dalla Sardegna, il secondo è dedicato alla festa patronale di sant'Elena Imperatrice;
- **Cinque** ricette tradizionali tulesi: *sa gòtstsula 'e ss'óu*; *so bbicchòttos a s'ammoniàka*; *sa kkàttaša*; *saš oril'èttaša*; e *sa đumbàđa*.

Per quanto riguarda le interviste fatte alla signora A.C., occorre precisare che alcune parole pronunciate cambiano suono a causa della dentatura, fondamentale per la creazione e conseguente modifica di suoni; infatti, i connotati fisici influenzano e spesso cambiano l'articolazione dei suoni. Questi ultimi, in comparazione con il modello "standard" di pronuncia, possono risultare, quindi, alterati.

È necessario tener conto che la traduzione non è perfettamente corrispondente: alcune espressioni fanno parte del vocabolario sardo e non esistono in italiano, per esempio l'utilizzo di 'già' in funzione rafforzativa.

³ Cfr. Gino Bottiglioni, *Vita sarda*, in Paulis G. e Atzori M. (a cura di), *La prima guida essenziale al folclore e alla lingua di Sardegna*, Sassari, 1925

Tabella simboli fonetici utilizzati

Vocali

a		[a]
è	aperta	[ɛ]
é	chiusa	[e]
i		[i]
ò	aperta	[ɔ]
ó	chiusa	[o]
u		[u]

Semivocali

w	approssimante labiovelare sonora	[w]
---	-------------------------------------	-----

Consonanti

b	occlusiva bilabiale sonora	[b]
ɸ	fricativa bilabiale sonora	[β]
č	occlusiva postalveolare sorda	[tʃ]
d	occlusiva dentale sonora	[ɖ]
ɖ	occlusiva retroflessa sonora	[ɖ]

ḏ	fricativa dentale sonora	[ð]
f	fricativa labiodentale sorda	[f]
g	fricativa velare sonora	[ɣ]
g	occlusiva velare sonora	[g]
h	fricativa glottidale sorda	[h]
k	occlusiva velare sorda	[k]
l	laterale alveolare sonora	[l]
L	fricativa laterale sonora sibilante	[ʎ]
sth	fricativa laterale sorda sibilante	[ʃ]
m	occlusiva nasale bilabiale	[m]
n	occlusiva nasale alveodentale	[n]
ṇ	occlusiva nasale retroflessa	[ɳ]
ñ	occlusiva nasale palatale	[ɲ]

p	occlusiva bilabiale sorda	[p]
r	vibrante alveolare	[r]
s	fricativa alveolare sorda	[s]
š	fricativa alveolare sonora	[z]
š	fricativa postalveolare sorda	[ʃ]
t	occlusiva alveodentale sorda	[t]
v	fricativa labiodentale sonora	[v]
ž	fricativa prepalatale sonora	[j]
cch	fricativa uvulare sorda	[X]
dz	fricativa alveolare sonora	[dz]
ts	fricativa alveolare sorda	[ts]
l'	laterale approssimante palatale	[ʎ]

Etnotesto n°1

Dédika a sa ppišèdḍa dde ðùla

kàra
ppišèdḍa(fric.alveol.son)(occ.retr.son) mi
sò assukkonàḍu(fric.dent.son)
s'attera sèra sò essiḍu
gìtto(fric.vel.son)
e šo resthàḍu(fric.lat.sor.sib) ḍrìsthu e
icchonsolàḍu(fric.uvul.sor)
no àppo iḍu una bišèdḍa(fric.bilab.son)
in tóttu(occl.alveodent.sor)
ðùla(fric.dent.son)(lat.alveol.son)

ma brùtte(fric.bilab.son) ma brùtte ma
brùtte no
bbessìḍeše(fric.dent.son)(fric.alve.son)
ma brùtte ma brùtte [...] resthàḍeš
isserràḍaša

eḍ èo grèo ḍe l'icchìre(fric.uv.sor)
so ppišèdḍo bbo-kk'àdzi llassàḍu
vuìre
e sèdzi rresthàḍa ssòlaša
trìstheš ed icchossolàḍaša

no ttimèḍa ppišèdḍa de ðùla

Dedica alle ragazze di Tula

Care ragazze mi sono spaventato
l'altro giorno sono uscito presto
e sono rimasto triste e sconsolato
non ho visto una ragazza in tutto
Tula

ma perché, perché, perché non
uscite
ma perché, ma perché... rimanete
rinchiuse

e io penso di sapere
i ragazzi vi siete fatte sfuggire
e siete rimaste sole
triste e sconsolate

non abbiate paura ragazze di Tula
che arriverà anche il vostro di
momento
perché a Cargeghe stanno facendo
una rivolta
per venire a Tula e sposarsi.

ki ž'ăđă(fric.prepal.son) a bbènnere
pùru s'òra òsthra
in kaldzège sun fattènđe ša rivòltha
pro ènner a ttùla a kožuàre.

Etnotesto n°2

Aṇḍaìmuš a ffàgere su bàne...

aṇḍaia(occl.nas.retrofl)(occl.retr.son)
pprìma a seminare šu
ḍrìgu(fric.dent.son)(fric.vel.son) gun
bàbbu, preparàimu ssa ḍèrra gun
s'aràḍu e pói, isse bi seminaia ssu
ḍrìgu; appèna su ḍrìgu ippuntaiaḍa
bi geria ppassàḍu
š'èrpiče(occ.postalve.sor); da gi vi biù
mmàнна sa biànta e ssu ḍrìgu kkeria
tsappittàḍa(fric.alveol.sor), e tàṇḍo
aṇḍaìmuš a tsappittàre pro ṇḍe ogàre
š'èvva, ka ḍevia
rresthàre(fric.lat.sor.sib) sólu šu ḍrìgu.
solamènte kàṇḍo èo via
ža(fric.prep.son) unu
bagitstsédḍu(fric.bilab.son)(fric.alv.sor)
màнна, ki aṇḍaio a tsappittàre e
fìntsaš a lu messàre, kun so ffràḍe
mmiošo e sòrre mmiaša. da gi vi
mmànnu šu ḍrìgu, benia ssu ḍèmpu
de ša mietitùra, (làmpada/ttriulaša) e
tṭàṇḍo aṇḍaio a mmessàre; bi vini ša
ttrèbbiaš agrikolaša, ki la žigiana
dàe gampàña(occl.nas.pal) in kampàña
pro ḍrebbiàre e pro essire šu ḍrìgu
néttu. da gi vi ttrebbiàḍu

Andavamo a fare il pane...

Andavo prima a seminare il grano
con babbo, preparavamo la terra con
l'aratro e poi, lui, ci seminava il
grano. Appena questo spuntava
occorreva passare l'erpice; quando
cresceva la pianta del grano
occorreva zapparla e, allora,
andavamo a zappare per toglierne
l'erba, perché doveva restare solo il
grano. Solamente quando ero già un
po' grande, che ho iniziato a zappare
e a mietere, con i miei fratelli e le
mie sorelle. Quando il grano
diventava grande era il momento
della mietitura (giugno/luglio) e
allora andavo a mietere con le
trebbie agricole, che venivano
portate da campagna in campagna
per trebbiare e per far uscire il grano
pulito. Quando era trebbiato lo
portavamo in paese, a Tula: un po'
l'ammassavamo nel consorzio e un
po' lo lasciavamo a casa per avere le
provviste del pane: il grano doveva
bastare per tutto l'anno. Per fare il
pane, prima dovevamo portare il

nde(occl.nas.retr)(occl.retr.son) lu
 attiaïmuš a ìḍḍa, a ttùla: unu bàgu
 l'ammassaïmuš in su gonsórtsiu ei
 š'attera bàsthe la lassaiïmuš in dòmo
 bro àere ša brovvìsthaša de šu bàne;
 tòttu š'annu devia bbasthàre su
 ḍrìgu. pro vàgere su bàne, prima
 deviaïmu žìgere šu ḍrìgu a su
 mulinu e ffàgere sa varina, da gi vi
 ffàtta ša varina, issa geria bbéne
 šedattàḍa gun su šedattu, e fagiaïmu
 ssu bàne: pro lu vàgere no no
 ppešaïmu ssu nótte, kitto mèḍa, (sa
 ddùa sa ttrèše); pro vàgere su bàne
 gun kùssa varina gi aïmušu, issa
 geria ène akkumassàḍa, (tànḍo aïmu
 sso kkannòneše) e pói aṇḍaia ffattu
 šu bàne ḍùṇḍu, žittu a su vùrru;
 màmma lu gogiàḍa e aïmu ssu bàne,
 tòtta gànta ša gīḍa no bbi
 pessaïmušu. fagiaïmu ssu bàne e su
 givàldzu: sa brima varina sevvia pro
 šu bàne, pói torraïmuš a šedattàre e
 bessia šu givàldzu, ki e ttìppu šu
 vresìnu, e kùn
 s'isthùdzdu(fric.alveol.son) lu
 abberiaïmušu. bi essia ppùru šu
 vùšere: kùssu aṇḍaia ddàḍu a so
 ppócchošo.

grano al mulino e fare la farina; nel
 momento in cui questa era pronta,
 occorreva setacciarla bene col
 setaccio, e facevamo il pane: per
 farlo ci svegliavamo molto presto
 (le due/ tre di notte); per fare il pane
 con la farina che avevamo, questa
 doveva essere bene impastata (allora
 avevamo i cannoni) e poi andava
 fatto il “pane tondo”, dopodiché
 portato al forno; mamma lo
 cuoceva, ed era solo da quel
 momento in poi che avevamo il pane
 e, per tutta la settimana, non
 avevamo preoccupazioni.

Facevamo il pane e su “*ghivalzu*”: la
 prima farina serviva per il pane, ma
 poi ricominciavamo a setacciare e
 usciva su “*ghivalzu*”, il quale si
 assomigliava al “fresino”, e che
 aprivamo in due col coltello.

Veniva a formarsi anche la crusca:
 quella veniva dato ai maiali.

Etnotesto n°3

Esth òra e šamunàre sa ròbba!

kàṇḍo(occl.nas.retr)(occl.retr.son) vīmu
ppiṣèḍḍa nnóiši(fric.alveol.son), no se
ṇḍ'esitheia(fric.lat.sor.sib) dde
lavatričese(occ.postalv.sor) ne dde
nùḍḍa, tokkaia dde aṇḍàre a
samunàre in d'unu riu, in bàḍḍe; in
kùe ke valaia ss'àbba komènte
bioiaḍa(fric.bilab.son)(fric.dent.son); so
kkanàlese, dàe šu mònte valaiana e
nóis aṇḍaimuṣ a fióttu, in dùaš o
trèše, e fints(a)(fric.alveol.sor) dde biùšu.
no pponiaimu ssa ppèḍraša,
intraimuṣ a mmòḍḍe,
icchùltsaša(fric.uvul.sor)(fric.alveol.sor),
kun s'àbba fintsamènt(a) a šu
enùžu(fric.prep.son). kàṇḍo b'a
kkàLdu(fric.lat.son.sibil), kùssu riu no
esìsthiḍi, esthe sólu in iérru, ka in
isthiu(fric.lat.sor.sib) šikkāḍa da gi no
ppiòḍe. da gi samunaimuṣ, pro
l'ašuttàre la tteṇḍiaimuṣ in ie, in
kampāṇa o ṇḍe l'attiaimuṣ a ttùla e
la teṇḍiaimuṣ in sa ddòmošo kun so
fférrušo, dàe una òmo a i š'attera
kùn so ppittigeše, fintsamènt(a) gi
viḍ ašutta. d'óni giḍa, (óni šappaḍu

È ora di lavare i panni!

Quando eravamo giovani noi, non
esistevano lavatrici né nulla,
eravamo obbligati ad andare a
lavare in un ruscello, a Badde; lì,
l'acqua scendeva quando pioveva; i
canali [d'acqua] scendevano dal
Monte, e noi ci andavamo in gruppo,
in due o tre, ma anche di più.
Mettevamo delle pietre, entravamo
in acqua, scalze, con l'acqua che
molte volte arrivava al ginocchio.
Quando c'è caldo, quel ruscello non
esiste, c'è solo in inverno, perché in
estate si secca perché non piove.
Quando lavavamo, per asciugarli [i
panni] li stendevamo lì, in
campagna, o li portavamo a Tula e li
stendevamo nelle case con i ferri, da
una casa all'altra con le mollette, fin
quando non erano asciutti. Ogni
settimana (ogni sabato o la
domenica) dovevamo sempre a
andare a lavare. Andavamo in
compagnia se questa c'era,
altrimenti io andavo anche sola:
prendevo un cestello, che sembrava

o sa ddomìniga) deviaìmu ssèmpe andàre a samunàre. andàimuś in kompañia si gùstha bbi viada, si nòno fintsamènta ssòla andaia èo: leaia ssa gòva, ki bariad una vacchetta berò vatta in kanna, ki bare ppramma. La pponiaimuś a kkùkkuru, la samunaimuśu e pói nde dorraimuśu. a bbòstha bb'isthaìmu ddùas òraśa, trèś òraśa, segùndu ssa ròbba gi žigiaimuśu. in ièrru no ppođiaś andàre gitto mèda, andàimu dda gi essia ssu sòle e pói fintsamènta a finìre. de isthiu, invèče, andàimuś a su làgu, ki esth attèśu dàe đùla. žigiaimuś un animale, un àinu o unu gaddu: poniaìmu ssa bbésthulaśa, la ppienaìmu dde ròbba e lleaìmu ss'animale; andàimuś a su goginas a samunàre: in kùe ś'abba bbi vi ssèmpe: fagiaìmu ssu vógu, poniaìmu ssa gižina sùbra śa ròbba pro la uđđire (tànđo varekkina no si nd'esisthiada) e ppói boniaìmu ssa ròbba a mmòđde: bessia ssa ròbba bbèlla e bbiànka, e la teñdiaìmu ddirettamènte in kùe fintsamènta ki viđ ašutta. si nói ffimuś in grèffa, e

una vaschetta ma fatta di canna, che sembra palma. Lo mettevamo sopra la testa, li lavavamo [i panni] e poi rientravamo. A volte rimanevamo lì due ore, tre ore, a seconda dei panni che avevamo. In inverno non potevi andare molto presto, andavamo quando sorgeva il sole, e poi [ci stavamo] finché non si finiva. In estate, invece, andavamo al lago, che è lontano da Tula. Avevamo un animale, un asino o un cavallo: mettevamo le bisacce, le riempivamo di panni e prendevamo l'animale; a lavare andavamo al Coghinas: lì l'acqua c'era sempre. Facevamo il fuoco, mettevamo la cenere sopra i panni per bollirli (allora la varecchina non esisteva) e poi mettevamo i panni in acqua: i panni uscivano belli e bianchi, e li stendevamo direttamente lì, finché non erano asciutti. Se eravamo in gruppo, e sempre se era una bella giornata, siccome non si usava lo scaldabagno, ci facevamo il bagno, mentre tutti ridevano e giocavano.

ssèmpre si vi ddie bbèlla, sigomènte
no ss'usaia s'icchaLdabàñu, no
ffagiaìmu ssu bbàñu, tòttu riènde e
žogènde.

Etnotesto n°4

Féminaša

fémina ppruítte(occl.alveodent.sor)
andàðes (occ.nas.alveoden/occ.nas.retr.)
(occ.dent.son/occ.retrof.son)
(fric.dent.son.) icchobèsthaša
(fric.uv.sor)(fric.bilab.son)(fric.lat.sord.sibil)
musthrènde sa kkàrres a
dd' oñunu(occ.nas.pal)
ka no icchìde gi(fricc.vel.son) sa
kkàrre(occl.vel.sor)(vibr.alveol) ssùnu
de ša (fric.alveol.son) vīða moràle šu
ðesòro.
kòmo(occl.vel.son) kent'anno ssa
bràtta e i š'òro
pro(occl.bilab.sor) ìdere karr e
vémina(fric.labiodent.son) ddaiana
tànkaša, palàttošo li ddaiana
o bùru kàcchi àkka o kàcchi òe.
invèče(occl.postalveol.sord)a su revéssu
šédzdziš(fric.alveol.son) òe
a kīe gère komporàre e bbìdere
eđ èo ža(fric.prepal.son) bbo ppòndzo
a ddetsìdere(fric.alveol.sord)
si(fric.alv.sor) depp'àere režòne, si o
no.
m' àdziš(fric.alveol.son) a nnàrrere gi
limbùđu šo

Donne

Donne perché andate scoperte
mostrando il corpo a ognuno
perché voi non sapete che il corpo è
della vita morale il tesoro.
Da cent'anni a questa parte argento
e oro
per vedere corpo di donna davano,
campagne, case davano loro
oppure qualche vacca o qualche
bue.
Invece al contrario siete oggi
a chi vuole comprare e vedere
e io vi metterò a decidere
se debba avere ragione o no.
Mi direte che parlo troppo
ma ho cantato sempre onestamente;
dov'è andata l'antica onestà
delle donne di altri tempi
che se era giorno di vento non
uscivano
temendo che la gonna potesse
alzarsi.
Invece oggi, alcune donnette
l'hanno
accorciata volontariamente;
nude e scollacciate

ma sèmpre
onesthamènte(fric.lat.sord.sibil) àppo
 gantàđu;
 a in ùe esth
 anḡàḡa(occl.nas.retr)(occl.retrofl.son)
 s'antìga onesthàḡe
 sa ffémìna(fric.labiodent.sord) rrèa gi
 ḡenìa
 ki šì vi ddìe(occ.dent.son) de éntu no
 bbessìana
 timèḡde de li š'ašàre sa
 bbunnèḡḡaša.
 invèḡe, òe,
 tsèstha(fric.alveol.son)(fric.lat.sor.sib)
 ffeminèḡḡaša laš ana
 apposthamènte akkultsinàḡaša;
 nùḡaša e icchollaččiàḡaša
 guàši óñi limite ḡassèḡde.
 pàre ssu démpu ki vagìan anḡèḡde
 e ttorrèḡde
 gi vìnì nùḡa ddae šu
 bekkàđu.(fric.bilab.son)(fric.dent.son)
 tùe bàbbu e màmma no tti la
 rremòndzaša
 làsala gaminàre gài
 ed èo sa gùppa màmma bbètto a ttìe;
 si li dàša un isthràttsu a tappulàre
 no icchini dàe gàle àla l'intràre

sorpassando quasi ogni limite.
 Ricordo il tempo in cui
 passeggiavano
 e non avevano peccato.
 Tu padre e madre non controllartela
 lasciala camminare così
 e io do a te la grande colpa;
 se dai loro uno pezzo di stoffa per
 rattoppare
 non sanno da che parte cominciare
 se dai loro cipria e rossetto da
 mettere
 sanno bene come usarli.

si li dàsa čipria e rossètto a
s'ivrigàre
ža šì l'icchin ène adornàre.

Etnotesto n°5

Itt èsth ùnu, itt èsth ùnu
Trónku⁴ bbóidū e gorrùđu⁵

“Unu gontenidòre đraditsionàle pro
leàre ś’àbba”

Cos’è uno, cos’è uno
Tronco vuoto e cornuto

“Un contenitore tradizionale per
prendere l’acqua”

4

Fi kkomènte una bbacchèta in linna gì vagian
so ffaleñàmeše, bóidū intro e in gír in gíru de
đàula, kùn dúa mmàniga ppro l’aggantsàre. Si
bienaia dde àbba, si bbi ònia ss’ùppu (una
đrùđđa mánna pro leàre ś’àbba gí žigìa su
bbikku), e leàimu ś’àbba pro bbuffàre.

5

ka žigìa ddùo mmànigos e baria kkorùđu

Era come vaschetta in legno che facevano i
falegnami, vuoto dentro e tutt’attorno [fatto] di
tavola, con due manici per afferrarla. Si
riempiva d’acqua, si metteva “s’uppu” (un
grande mestolo per prendere l’acqua che aveva
“bikku”), si prendeva l’acqua per bere.

Perché aveva due manici e sembrava cornuto.

Etnotesto n°6

Madàma Rebèkka no bùffa gaffé
a ttànto ffidzdzoso e mariðu no
nđ'àða
Žìgede sa goròna e regìna no èsthe
idzèvina itt'èsthe.

Sa melagranàða

Madama Rebecca non beve caffè
Ha tanti figli e marito non ne ha
Ha la corona ma non è regina
Indovina cos'è

Il melograno

Etnotesto n°7

Su đrénu ‘e Barčellòna

su đrénu(fric.dent.son) e
 Barčellòna(occl.postalveol.sor)
 la vàge(fric.vel.son) ša
 đukkàđa(fric.dent.son)
 kùrred a ttòtta vùà

 su đrénu e Barcellòna
 ža(fric.prep.son) l’àppo
 đišidzdzàđa(fric.dent.son)(fric.alveol.son)
 sa
 brešèntsia(fric.bilab.son)(fric.alveol.son)
 (fric.alveol.sor) đùà
 in dòmo bro badròna

 kùrred a tòtta vùà
 ža l’àppo đišidzdzàđa
 in dòmo bro badròna
 sa brešèntsia đùà

la vàge ša đukkàđa
 sa brešèntsia đùà
 in dòmo bro badròna
 ža l’àppo đišidzdzàđa

Il treno di Barcellona

Il treno di Barcellona
 la fa la partenza
 corre a più non posso

 il treno di Barcellona
 l’ho desiderata
 la tua presenza
 a casa come padrona

 corre a più non posso
 l’ho desiderata
 a casa come padrona
 la tua presenza

 la fa la partenza
 la tua presenza
 a casa come padrona
 l’ho desiderata

Etnotesto n°8

Sa vèsta 'e śant'Alène

sa vèstha(fric.lat.sor.sib) e
śant'alène(fric.alv.son)
ža(fric.prepal.son) la vàgen(fric.vel.son) in
tùla

béllu èsth a
bb'andàre(occ.nas.retr)(occl.retr.son)

sa vèstha e śant'alène
peràula ssigùra

béni gòro(fric.vel.son) a mi
dàre(fric.dent.son)
si e kki mi gère bbène

ža la vàgen in tùla
si e kki mi gère bbène
béni gòro a mi dàre
peràula ssigùra

sa vèstha e śant'alène
béni gòro a mi dàre
si e kki mi gère bbène
peràula sigùra

La festa di sant'Elena

La festa di sant'Elena
la fanno a Tula
è bello andarci

la festa di sant'Elena
parola sicura
vieni, ti prego, a darmi
se mi vuoi bene

la fanno a Tula
se mi vuoi bene
vieni, ti prego, a darmi
parola sicura

la festa di sant'Elena
vieni, ti prego, a darmi
se mi vuoi bene
parola sicura

Etnotesto n°9

Sa gótstsula ‘e ss’óu

Èsthe(fric.lat.sor.sib) vátta
gun(fric.vel.son) sa
bàstha(fric.bilab.son)(fric.lat.sor.sib) de šu
bàne, infàtti la vagiaìmu kkàndo
vagiaìmu ssu bàne bro(fric.bilab.son)
vamìlia;
anḁaia(occl.nas.retr)(occ.retr.son) ffàtta ša
bàstha biù rrùssa e più mminorèḁḁa
dde gùssa de šu bàne; in
méšu(fric.alveol.son) boniaìmuš un óu
(prima pperò, a ss’óu si ḁeiaḁ un
ibbullàḁa), si vagian
kàcchi(fric.uvul.sor)
dekoratsiòneše(occl.vel.sor)(fric.alv.sor)
(fric.alv.son) e š’attakkaian a ssa
gótstsula(fric.vel.son)(fric.alveol.sor). pro
la gògere bbi geria kkalòre bàgu
rippétu a kkùssu dde šu bàne.

La focaccia dell’uovo

È fatta con la pasta del pane, infatti
la facevamo quando facevamo il
pane per la famiglia; la pasta andava
fatto più grossa e più di quella per il
pane; al centro mettevamo un uovo
(prima, però, all’uovo si dava una
sbollentata) e poi si facevano alcune
decorazioni, e si attaccavano alla
focaccia. Per cuocerla ci voleva
meno calore rispetto a quello del
pane.

Etnotesto n°10

So bbicchòtto a s'ammoniaka

èsth(fric.lat.sor.sib) unu
đucche(fric.uv.sor) gí(fric.vel.son)
vagiaimuš in sa ddòmošo. dóigi
òšošo, unu gilu e mméšu đe
ódzdzu(fric.alv.son)
bocchìnu(fric.bilab.son)(fric.uv.sor), unu
litr e mméšu đe làtte, ddù
bbusthìna(fric.lat.sor.sib) dde madrige,
un ètto đe ammoniaka, dùo llimòne
rrattàdošo, unu gilu e
tùkkaru(occl.vel.sor), bātto kkìlo dde
varìna šàLda(fric.lat.son.sib) sa vòrma
de šo bbicchòtto(fric.uv.sor) ddeviād
èsse ssèmpe ša mantéssi:
allungàđa. si bonian ttóttu šos
ingrediènteš in d'una bbacchètta, si
leaia ss'ódzdzu gí geria ssolovràđu,
ka ss'ódzdzu bocchìnu èsth a
ppràmmošo; pói, sèmpe in sa
bbacchètta šì bbi ettaia ssu làtte e
ddù bbusthìna dde ša madrige, un
ètto de ammoniaka, dùo llimòne
rrattàdošo, šu ttùkkaru e sa varìna
šàLda; pói si vagia s'impàsthu
žùsthu gùn sa bbacchètta: gère
lassàđu tribal'àre, no ddèved èssere

I biscotti all'ammoniaca

È un dolce che facevamo nelle case.
Dodici uova, un chilo e mezzo di
strutto, un litro e mezzo di latte, due
bustine di lievito, un etto di
ammoniaca, due limoni grattugiati,
un chilo di zucchero, quattro chili di
farina sarda.

La forma dei biscotti doveva essere
sempre la stessa: allungata. Si
mettevano tutti gli ingredienti in una
vaschetta, si prendeva l'olio, che
doveva essere sciolto, perché lo
strutto è a fette; poi, sempre nella
vaschetta si versava: il latte, due
bustine di lievito, un etto di
ammoniaca, due limoni grattugiati,
lo zucchero e la farina sarda; poi si
faceva l'impasto giusto con la
vaschetta: occorreva lasciarlo
lavorare, non doveva essere né
molle né duro, poi si prendeva e si
faceva simile al pane col mattarello.
Con le formine laminate lo
mettevano con il pane, li tagliavi ed
erano pronti i biscotti; si portava al
forno e quando erano pronti li

ne mòḍḍe(occ.retr.son) ne
 ḍósth(u)(occ.retr.son)(fric.lat.sor.sib), pói šì
 leaiaḍ e si
 vagiaḍa(fric.vel.son)(fric.dent.son) tìppu
 bàne kùn su gannòne. kùn so
 mmòllošo fàttoš in làma lo pponiana
 gun su bàne(fric.bilab.son), loš
 assentaisthi e vin fàtto šo
 bbicchòttošo(fric.uv.sor)(fric.alveol.son);
 lo žigian(fric.prepal.son) a su vùrru e da
 gi vin fàttošo l'attiaimuš in dòmo e
 poniaimu sso ppànnoš o ttèlošo: unu
 bàgu(fric.bilab.son)(fric.vel.son) e
 bicchòttoš e unu ḍélu, unu bàgu e
 bicchòttoš e unu ḍélu. kàṇḍo lo
 žigiaimuš in su vùrru bi geriaḍ'una
 ḍèl'a kun d'unu bàgu e àbba in
 fùṇḍu, unu
 bannùttsu(fric.bilab.son)(fric.alv.sor)
 sùbra š'àbba e, sùbra gùstha, ponian
 so bbicchòtto pro loš iffùṇḍere (ka
 gerian iffùsthošo) e, pói, keria
 ppósth(u) in d'una àttera ḍèl'a šu
 ttùkkaru: leaisthi su bbicchóttu
 iffùsthu e lu boniaš in su ttùkkaru,
 poi leaḍu e pòstho ttóttu in sa
 ttèl'asa dde šu vùrru. témpu e
 gottùra: biṇḍigi-vinti minùtošo; bi
 geriaḍa šu vùrru aḍàttu. da gi vini in

portavamo a casa, e mettevamo i
 panni o i teli: un po' di biscotti e un
 telo, un po' di biscotti e un telo.
 Quando li portavamo al forno, ci
 voleva una teglia con un po' d'acqua
 in fondo, un panno sopra l'acqua e,
 sopra questa, mettevano i biscotti
 per bagnarli (perché dovevano
 essere bagnati) e, poi, doveva essere
 messo in un'altra teglia lo zucchero:
 prendevi un biscotto bagnato e lo
 mettevi nello zucchero, poi preso e
 messi tutti nelle teglie del forno.
 Tempo di cottura: quindici/venti
 minuti; ci voleva il forno adatto.
 Quando erano dorati erano pronti
 per essere mangiati.

kolòre e òro fini bròntos a lo
maṇḍigare.

Etnotesto n°11

Sas oril'èttaša(lat.appross.palat)

unu kkìlu(occl.vel.son) e mméšu(fric.alv.son)
de varìna 00, méšu kkìlu de varìna
šàLda(fric.lat.son.sib), kimbìgènto ggràmmo
dde ódzdzu(fric.alv.son) bocchìnu(fric.uv.son).
su mèle si bòne(fric.bilab.son)
kkàṇḍo(occ.vel.son)(occl.nas.retr)(occl.retr.son)
šun kòttaša. kùsthu e kkùssu gi bbi
gèred'in s'impàsthu(fric.alt.son.sib), da gi e
ffàttu gùssu, ìssaša(fric.alv.son)
kèren'illongàdaša, fatta ffine ffineše e
attorcìl'adaša(occl.postalv.son)(lat.appross.palat),
e bbessia ss'oril'ètta. una òstha vattu
s'impàsthu, gère ppósthu s'ódzdzu in
d'una gašaròla(fric.postalveol.son) e su mèle
in d'unu vurrédḍu(occl.retr.son)
atstséšu(fric.alv.son)(fric.alv.son): si lèa
ss'oril'ètta attroffigàda (si rèsthaḍ'unu
bàgu ašutta pprìma de la gògere e
mmédzdzusu), si kk èttaḍ'in s'ódzdzu e si
vàge kkògere; una òstha gi ṇde la bbòga
ddàe s'ódzdzu kùn sa ḍrùḍḍa bisthùnta, la
bòneš in su biàttu e sas oril'ètta ssunu
bròntaš a maṇḍigàre. pro la ffàger'ène,
kère kki adzèvene su mèle žùsthu e sa
ḍempèraḍura, ka šì no e žùsthu, kùsthu
kke vala ttótt' a ffùṇḍu, e ìssaša rèsthan

Le origliette

Un chilo e mezzo di farina 00,
mezzo chilo di farina sarda,
cinquecento grammi di strutto.
Il miele si mette quando sono
cotte.

Questo è quello che ci vuole
nell'impasto, quando è fatto
quello, loro vogliono
allungate, fatte fini fini e
attorcigliate, e usciva
l'origlietta. Una volta fatto
l'impasto, vuole messo l'olio
in un tegame e il miele in un
fornello acceso: si prende
l'origlietta attorcigliata (se
rimane un po' asciutta prima di
cuocerla è meglio), si butta
nell'olio e si fa cuocere; una
volta che la si toglie dall'olio
con il mestolo bucherellato, si
mette nel piatto e le origliette
sono pronte per essere
mangiate. Per farle bene
bisogna azzeccare il miele
giusto e la temperatura, perché
se non è giusto, questo scende

komènte gi no aša bósthū mèle. su mèle
rèstha ttótt' a ffùṇḍu kàṇḍo no esth'
adzivinàḍu ène, e saš oril'ètaša rèstha
nnùḍaša; pro l'adzivinàre bbi gèred'unu
bàgu de àbba iffùṇḍu, pói ettàḍu šu mèle
e lassàḍu uḍḍire, bène ammorigàḍu e pói
ṇḍe lu ògaša e ṇḍe lèaš unu bagitstsédḍu
gun kùssu goččiàre, lu bònēs in d'unu
biàttu e bideše si šu mèle e ddénsu: si e
ddénsu e ppróntu a kk'ettàre saš
oril'ètaša, si e ttróppu likwidu no
bb'attàkkada.

tutto in fondo e loro [e
origliette] restano come se non
avessi messo miele. Il miele
resta tutto in fondo quando non
è stato azzecato bene, e le
origliette restano nude; per
azzeccarlo ci vuole un po'
d'acqua in fondo, poi versato il
miele e lasciato bollire,
mescolato bene e poi lo toglie
e ne prendi un po' con quel
cucchiaino; lo metti in un piatto
e vedi se il miele è denso: se è
denso, è pronto per metterci
dentro le origliette, se è troppo
liquido, non si attacca.

Etnotesto n°12

Sa kkàttaša

unu kkìlu(occl.vel.sor) ðe
šìmula(fric.alveol.son), vinti ggràmmo
dde madrìge(fric.vel.son), ddùòš
òšošo, bùttsa(fric.alv.sor) dde aràntsu,
unu bàgu(fric.bilab.son)(fri.vel.son) e
làtte, unu bàgu e inu.
pósth(u(fric.lat.sor.sibil)
đóttu(fric.dent.son) in d'unu lavamànu
mànnu e bbettàðu đótt umpàre: sa
varìna, sa šìmula e sa madrìge. sa
bàstha aṇḁaia vàtta
mòḁḁe(occl.retr.son) mòḁḁe (a ffùṇḁu
bbi geria ssu ḁuppòne, pói ṇḁe lu
ogaisthi). bi geria ss'ódzdzu e manu
uddèṇḁe, leaisthi gùssu ḁuppòne dàe
s'imbùḁu e ponisthi s'impàsthu in sa
gašaròla in ùe bbi vi ss'ódzdzu
uddèṇḁe: fagisthi unu movimèntu
ðe unu
čerkiu(occl.postalveol.sor)(occl.vel.sor),
leaisthi una vacchètta mánna e ṇḁe
ogaisthi sa gàtta gòtta. e mmèḁa
imposthànte adzevinàre(fric.alveol.son)
kàntu s'impàsthu gère ffàttu mòḁḁe
e fintsa ssa bàstha gère mòḁḁe,
sinòno in s'imbùḁu no bbi vàlaḁa.

Le frittelle

Un chilo di semola, venti grammi di
lievito, due uova, buccia d'arancia,
un po' di latte, un po' di vino.
Messo tutto insieme in un grande
contenitore e versato tutto insieme:
la farina, la semola e il lievito. La
pasta andava fatta molle molle (in
fondo ci voleva un tappo, poi lo
toglievi). Ci voleva l'olio
extravergine bollente, prendevi quel
tappo dell'imbuto e mettevi
l'impasto nel tegame dove c'era
l'olio bollente: facevi un
movimento di un cerchio, prendevi
una grande vaschetta e toglievi la
frittella cotta. È molto importante
azzeccare quanto l'impasto debba
essere molle, e anche la pasta deve
essere molle, altrimenti nell'imbuto
non scende.

Etnotesto n°13

Sa đumbàđa

kìmbe(occl.vel.sor) òšòšo(fric.alveol.son)
abbattàđòšo(fric.dent.son), sèse
goččiarìno(fric.vel.son)(occl.postalv.sor)
dde đùkkaru(fric.dent.son)(occl.vel.sor),
battocchènto(fric.uvul.sor) ggràmmošo
de bàнна e gogìna, una đàtstsa e
lätte, una vialètta đe aròma vanìl'a,
unu limòne rattàđu(fric.dent.son) e šu
karamellàđu. giràre ène soš òšoš in
su biàttu kùn su ttùkkaru,
aggiùngere(fric.vel.son) soš albùmeše
montàđòš a ppàнна; sa bàнна, su
lätte e i s'aròma vanìl'a(lat.apporss.pal)
sùnu a lo ppònnere in s'isthàmpu,
(un isthàmpu gi bb'èsth appòstha
pro ša đumbàđa) e kògere a
bbañomarià(occl.nas.pal) pro đrìnta-
bbarànta minùtošo; pònnere in su
vrìgu dùaš òraša.

“Sa tumbada”

Cinque uova sbattute, sei cucchiaini
di zucchero, quattrocento grammi di
panna da cucina, un bicchiere di
latte, una fialetta di aroma vaniglia,
un limone grattugiato e il caramello.
Girare bene le uova nel piatto con lo
zucchero, aggiungere gli albumi
montati a panna; la panna, il latte e
l'aroma vaniglia vanno messi in uno
stampo (uno stampo che c'è apposta
per la “*tumbada*”) e cuocere a
bagnomaria per trenta/quaranta
minuti; mettere nel frigo due ore.

Conclusioni

Grazie a questo tipo di lavoro ho constatato che il dialetto tulse ha un livello di conservatività molto alto che mi ha permesso di conoscere e comprendere ancora meglio le caratteristiche fonetiche principali del logudorese tulse. A questo proposito voglio dire che il mio obiettivo principale è stato fornire, a chi di sardo non si intende, le conoscenze base del dialetto logudorese tulse, grazie alle quali si può decodificare un etnotesto, comprendendone così il contenuto e, sulla base di quanto detto nell'introduzione, il contesto antropologico.

Senz'altro è stato il confronto quotidiano con la lingua ad agevolarmi nel lavoro di trascrizione fonetica degli etnotesti. La possibilità di accedere a fonti dirette quali le testimonianze di prima mano della signora A.C. e del signor F.C., poeta di anni 64, nato e vissuto a Tula, si è rivelata determinante; benché di F.C. non siano stati riportati i testi, l'apporto teorico che dalla sua testimonianza e dalle sue poesie si è potuto trarre, ha plasmato significativamente questa tesi.

Per concludere posso dire che quanto è stato detto fa parte di un discorso più ampio relativo alla lingua sarda, argomento su cui, ancora, c'è molto da indagare e scoprire.

Bibliografia

- Beccaria G.L., *Dizionario di linguistica e di filologia, metrica, retorica*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2004
- Bottiglioni G., *Vita sarda*, in Paulis G. e Atzori M. (a cura di), *La prima guida essenziale al folclore e alla lingua di Sardegna*, Sassari, Editrice Libreria Dessì, 1925
- Leggende e tradizioni di Sardegna*, in Lupinu G. (a cura di), *Testi dialettali in grafia fonetica*, Nuoro, Ilisso, 2003
- Contini M., *Étude de géographie phonétique et de phonétique instrumentale du sarde. Atlas et album phonétique*, Torino, Minerva s.n.c., 1987
- Contini M., *Étude de géographie phonétique et de phonétique instrumentale du sarde. Texte*, Torino, Minerva s.n.c., 1987
- Corda F., *Grammatica moderna del sardo logudorese. Con una proposta ortografica elementi di metrica e un glossario*, Cagliari, Edizioni della Torre, 1994
- Corongiu G., *Il sardo. Una lingua normale. Manuale per chi non ne sa nulla, non conosce la linguistica e vuole saperne di più o cambiare idea*, Cagliari, Condaghes, 2013
- Graffi G., Scalise S., *Le lingue e il linguaggio. Introduzione alla linguistica*, Bologna, Il Mulino, 2013
- Mameli F., *Il logudorese e il gallurese*, Villanova Monteleone, Soter Editrice, 1998
- Masia F., *“Sonos e sonettos de Logudoro” (suoni e sonetti del Logudoro)*, Villanova di Guidonia (RM), Aletti Editore, 2015.
- Sentores. Percezioni*, Caravaggio (BG), Edizioni Divinafolia, 2017
- Istinchiddias e buttios*, Iglesias, Giampaolo Cirronis Editore, 2009

Pinna M., *A sa logudoresa. Materiales limbisticos e chistiones didatticas*, Sassari, Magnum Edizioni-Tommaso Giuseppe Sussarello (editore), 2001

Pittau M., *Lingua e civiltà di Sardegna*, Cagliari, Fossataro, 1970

Grammatica della lingua sarda. Varietà logudorese, Sassari, Carlo Delfino editore, 1991

Wagner M. L., *La lingua sarda. Storia, spirito e forma*, “s.l”, Francke Verlag Tübingen-Basel, 1951